



## RÉSUMÉ DE L'ATELIER DU 23 AOÛT

### Four à pain

Jean David Morneau, cofondateur de la compagnie L'esprit du lieu, spécialisé dans la construction de foyer de masse et de four au bois commercial et résidentiel, nous explique que l'idée de construire un four à pain communautaire date de 2012, lorsqu'ils ont participé à un concours pour obtenir du financement. Le projet ne s'est pas concrétisé, mais il est toujours resté dans l'imaginaire de plusieurs citoyens.

Due à une demande de financement de la municipalité par le biais de Cultiver son village, nous avons obtenu une bonne partie des fonds pour réaliser la construction d'un four via le fonds du développement des territoires de la MRC.

Donc, un comité d'acteur local s'est penché sur la question, à savoir quel modèle serait construit, comment serait-il utilisé et où serait-il situé.

Jean David, nous explique son plan, sa forme en rond fait de brique, sa base de béton avec une hauteur intéressante pour travailler, d'une superficie de 6 pieds par 6 pieds et le cœur du four, qui serait préfabriqué pour offrir un meilleur prix et qui servirait de démo à l'esprit du lieu. Le cœur du four a une superficie de 36 pouces de diamètre ce qui permet de cuire 4 à 5 pizzas à la fois avec un temps de cuisson de seulement 90 sec.

Le four se veut un hybride afin qui permet la cuisson de pain et de pizza. Des plans de travail sont prévus, comme des comptoirs a même la base de béton. La construction d'un abri et d'un toit sont aussi fortement suggérés.

Richard Marleau, boulanger et propriétaire de la mie Richard, fait partie du comité et propose d'offrir des formations aux citoyens pour devenir opérateur de four et ainsi assurer une utilisation sécuritaire. Il propose aussi de participer à des levées de fonds afin de financer une partie des projets reliés au four à pain. Il propose aussi d'apprendre à faire des plans de cuisson pour maximiser l'utilisation du four et de la ressource du bois.

Pour chauffer le four, il faut prévoir 1 h 15 et une dizaine de bûches pour une cuisson d'une durée totale de 3 h.

### **Emplacement et utilisation**

Nous avons donc demandé aux trente personnes présentes leurs idées concernant le lieu où pourrait être situé le four. Les critères d'un bon lieu pour maximiser son utilisation, sont; un lieu accessible (distance de marche du cœur villageois), un lieu polyvalent qui peut plaire à toutes les clientèles, un lieu central et rassembleur. Un lieu avec des infrastructures qui nous permettent de cuisiner et de manger ensemble.

Exemple de lieux suggérés : parc Léonidas-Dufresne, Place publique près de la halle de bois, parc Dion et terrain devant l'école Imagine.

Les gens présents ont aussi échangé leurs idées sur l'utilisation. L'utilisation suggérée est diversifiée; atelier de cuisine des saisons avec les écoles et la communauté, avoir des plages horaires de cuisson commune avec un ou plusieurs opérateurs responsables, avoir la possibilité pour les citoyens de Val-David de l'utiliser pour des repas collectifs ou des fêtes. Le four pourrait être utilisé pour des événements (soir pizza et DJ) pour des levées de fonds pour des organismes communautaires, pour des concours de pizza, pour un festival du pain, etc.

Un point important c'est l'aspect communautaire tous s'entendent pour que le four ne soit pas utilisé de façon mercantile.